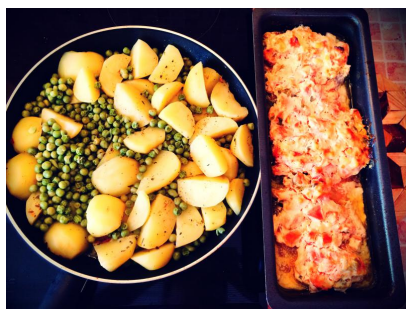


"Кишинёвские трубочки"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- чеснок - 4 зубчика;
- майонез - 4 ст. л.;
- горчица - 4 ст. л.;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- зелёный горошек (можно быстрозамороженный, в пакете) - 1 пакет;
- соль, перец - по вкусу.
- картофель - 1 кг
- кабачок (можно и цукини) - 1 кг.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем свинину стейками, отбиваем до толщины в 0,5 см (или уже покупаем нетолстыми стейками).
3. Смазываем каждый стейк горчицей отложив 1 ст. л в сторону, солим, перчим.
4. Сворачиваем в трубочки.
5. Выкладываем трубочки (плотно друг к другу) в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим их и перчим.
6. Смешиваем майонез, томатную пасту (отложив по чуть-чуть и от майонеза и от пасты, в сторону), истолчённый чеснок, мелко порубленный укроп.
7. Смазываем наши "трубочки".
8. Запекаем 50-55 минут при 200 градусах.
9. Нарезаем картофель и кабачок, примерно, на одинаковые куски. Если нет кабачка, просто возьмите картошечки побольше, и наоборот, соответственно.
10. Обжариваем картофель 10 минут, солим.
11. Добавляем кабачок и обжариваем ещё 5 минут.
12. Добавляем горошек и обжариваем ещё 5 минут.
13. Добавляем смешанные (отложенные ранее остатки) томатную пасту, горчицу и майонез, перемешиваем.
14. Добавляем мелко порубленную зелень, снова солим, перемешиваем и выключаем огонь.
Приятного аппетита наши дорогие!